

Gołąbek z piekarnika



Autor: **asia67**

Przepisów: **415** Ocena: **5884**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mięso mielone ok 1 kilograma
- kapusta biała 1 kg
- ryż 2 torebki
- cebula 1 szt
- sól, pieprz, sos sojowy, pieprz ziółowy
- sos pomidorowy: pomidory 3 szt
- koncentrat pomidorowy 2 łyżki
- cebula 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- olej
- mąka 1-2 łyżki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1. kapustę poszatkować, chwilę obgotować w osolonej wodzie,
2. ryż ugotować,
3. zrobić farsz z mielonego mięsa, ryżu, cebuli,
4. pomidory obrać ze skórki, pokroić, cebulę chwilę poddusić na oleju, dodać czosnek, pomidory, dusić razem na małym ogniu, dodać koncentrat, przyprawy, zagęścić sos mąką z wodą,
5. w formie-keksówce ułożyć warstwę kapusty, na to warstwę mięsa z ryżem na to kapusta, farsz, kapusta, całość polać dość mocno sosem, część sosu zostawić na potem
6. piec w tem 190-200 st ok 1 godz,
7. po upieczeniu pokroić, polać sosem

smacznego

Twoje notatki do przepisu: